

JÄRPAR



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	6
FRANÇAIS	8
NEDERLANDS	10
DANSK	12
ÍSLENSKA	14
NORSK	16
SUOMI	18
SVENSKA	20
ČESKY	22
ESPAÑOL	24
ITALIANO	26
MAGYAR	28
POLSKI	30
EESTI	32
LATVIEŠU	34
LIETUVIŲ	36
PORTUGUÊS	38
ROMÂNĂ	40
SLOVENSKY	42

БЪЛГАРСКИ	44
HRVATSKI	46
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	48
РУССКИЙ	50
SRPSKI	52
SLOVENŠČINA	54
TÜRKÇE	56
中文	58
繁中	59
한국어	60
日本語	62
BAHASA INDONESIA	64
BAHASA MALAYSIA	66
	يبرع 68
ไทย	70

Before using for the first time

Wash, rinse and dry the knife before using it for the first time.

Cleaning

- Knives prefer to be washed by hand. The knife is unlikely to be rendered useless if washed in a dishwasher, but the edge can be damaged, the blade may corrode or the plastic handle may become dull.
- To avoid unsightly marks on the blade, always rinse and dry the knife immediately after it has been washed.
- It is advisable always to wash and dry the knife as soon as it has been used. That prevents any risk of bacteria spreading from, for example, raw chicken to fresh vegetables.

A sharp knife is safer to use than a blunt one, so sharpen your knife regularly. This knife has a blade of stainless steel that is simple to sharpen. Once a week is usually advisable for ordinary household use. Remember that the sharpener must be made of a harder material than the steel in the blade. For this reason you need to use a sharpening steel made of ceramic or chromium steel, a whetstone or a knife sharpener.

If a knife has become very blunt as a result of long use or carelessness, you may need to have the blade professionally sharpened

to restore its edge.

Storing and using your knife

- Avoid cutting through frozen or very hard foods (for example, bones), because this can cause the edge to bend or shards to loosen in the blade. If you cut into hard foods: Pull the knife back and forth through the food. Do not rock the knife from side to side.
- Always use a chopping board made of wood or plastic. Never cut on a surface of glass, porcelain or metal.
- Store your knife in a knife block or on a magnetic strip on the wall. Storing knives in the right way protects the edge and prolongs the life of the knife.

Vor der ersten Benutzung

Messer vor der ersten Benutzung spülen, abwaschen und abtrocknen.

Reinigung

- Am besten ist es, Messer von Hand zu spülen. Sie werden zwar nicht unbrauchbar, wenn man sie in der Maschine spült, doch die Schneide könnte beschädigt werden, das Messerblatt könnte korrodieren und der Kunststoffgriff könnte matt werden.
- Um Ablagerungen auf dem Messerblatt zu vermeiden sollte das Messer direkt nach dem Spülen abgetrocknet werden.
- Ein guter Tipp ist es, Messer direkt nach der Benutzung zu spülen und abzutrocknen. So vermeidet man z.B. die Übertragung von Bakterien von rohem Geflügelfleisch auf rohes Gemüse.

Messer sollten regelmäßig geschärft werden, damit die Arbeit leicht und sicher von der Hand geht. Dieses Messer hat eine Edelstahlklinge, die sich gut schärfen lässt - für den Hausgebrauch ca. 1x pro Woche. Der Wetzstab sollte härter sein als der Stahl der Messerklinge. Ein Keramik- oder Edelstahlwetzstab, ein Wetzstein oder Messerschärfer sind gut geeignet.

Ist ein Messer durch unsachgemäße Behandlung oder durch dauernde Benutzung ohne regelmäßiges Schärfen stumpf geworden, kann ein professioneller Schliff erforderlich

werden.

Aufbewahrung und Benutzung von Messern

- Gefrorenes oder sehr Hartes (z.B. Knochen) möglichst nicht mit dem Messer durchschneiden. Dadurch kann die Klinge verbogen oder beschädigt werden. Bei festerem Schneidgut das Messer während des Schneidevorgangs hin und herziehen, das Messer nicht seitlich bewegen.
- Immer ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff verwenden. Niemals auf Glas-, Porzellan- oder Metalloberflächen schneiden.
- Messer entweder in einem Messerblock oder an einer Magnetleiste an der Wand aufbewahren. Richtige Aufbewahrung schützt die Klinge und verlängert die Lebensdauer des Messers.

Avant la première utilisation

Laver, rincer et sécher le couteau avant la première utilisation.

Entretien

- Nous vous conseillons de laver vos couteaux à la main. Dans le lave-vaisselle, le tranchant peut être endommagé, la lame peut se corroder et le plastique peut se matifier.
- Pour éviter les taches laissées par l'eau, rincer et sécher le couteau directement après son utilisation.
- Nous vous conseillons de laver et de sécher le couteau directement après son utilisation. Ainsi vous évitez de diffuser les bactéries d'un poulet cru par exemple vers les légumes frais.

Un couteau bien aiguisé est plus sûr d'utilisation qu'un couteau émoussé ; pensez à aiguiser vos couteaux régulièrement. La lame de ce couteau est en acier inoxydable et facile à aiguiser. Pour une utilisation domestique normale, il suffit de l'aiguiser environ 1 fois par semaine. L'aiguiser doit être fait dans un matériau plus dur que celui de la lame. Utiliser un fusil en céramique ou en acier chromé, ou une pierre à aiguiser.

Si la lame est très usée ou abîmée, il peut être nécessaire de la faire aiguiser par un

professionnel.

Rangement et utilisation

- Eviter de découper des aliments congelés ou très durs (comme des os par exemple) : la lame pourrait se courber ou se fragmenter. Pour trancher des aliments durs, il est conseillé de découper d'avant en arrière et de ne pas faire bouger la lame sur les côtés.
- Utiliser toujours une planche à découper en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur une surface en verre, en porcelaine ou en métal.
- Conserver les couteaux dans un bloc à couteaux ou sur un rail magnétique mural. Cela vous permet de protéger la lame et de prolonger la durée de vie du couteau.

Voor het eerste gebruik

Was, spoel en droog het mes voor het eerste gebruik af.

Reinigen

- Messen kunnen het beste met de hand worden afgewassen. Ze worden niet onbruikbaar wanneer ze in de vaatwasser worden afgewassen, maar de egge kan beschadigen en het lemmet kan corroderen. Ook kunnen de heften mat worden.
- Om te voorkomen dat er vlekken op het lemmet komen, kan het mes het beste direct na het reinigen worden afgedroogd.
- Het is het beste om messen meteen na gebruik af te wassen en af te drogen. Op die manier voorkom je dat bacteriën van b.v. rauwe kip zich verspreiden via rauwe groente.

Een scherp mes is veiliger in het gebruik dan een bot mes, zet het mes daarom regelmatig aan. Dit mes heeft een lemmet van roestvrij staal, wat goed te slijpen is. Slijp messen voor dagelijks gebruik ca. eenmaal per week. Denk eraan dat het aanzetstaal harder moet zijn dan het staal van het mes. Gebruik daarom een aanzetstaal van keramiek of chroomstaal, een slijpsteen of een messenslijper.

Wanneer het mes door langdurig gebruik of door onzorgvuldig gebruik echt bot gewor-

den is, kan professioneel slijpen nodig zijn.

Opbergen en gebruik

- Voorkom snijden door bevroren of zeer hard voedsel (bijv. botten) omdat daardoor de egge krom kan gaan staan of er scherven van het lemmet kunnen loslaten. Als je in hard voedsel snijdt, trek het mes dan als een zaag heen en weer. Wrik het mes niet naar opzij.
- Gebruik altijd een houten of kunststof snijplank. Nooit een ondergrond van glas, porselein of metaal.
- Bewaar het mes in een messenblok of bevestig het tegen een magneetlijst aan de wand. Wanneer een mes op de juiste wijze wordt bewaard, gaat het langer mee.

Før ibrugtagning

Rengør, skyl og tør kniven af før den tages i brug.

Rengøring

- Knive har bedst af at blive opvasket manuelt. Kniven bliver ikke ubrugelig hvis den vaskes i opvaskemaskine men æggen kan blive beskadiget, bladet ruster eller plasthåndtagene bliver matte.
- For at undgå pletter på bladet bør du tørre knive af straks efter brug.
- Et godt råd er, at du altid vasker og tørrer kniven af straks efter brug. Så undgår du at bakterier fra f.eks. rå kylling spreder sig til dine rå grønsager.

En skarp kniv er mere sikker at bruge end en sløv, og derfor anbefaler vi dig at slibe kniven jævnligt. Knivbladet er af rustfrit stål, der er nemt at slibe. Ved almindelig brug anbefales det at slibe kniven én gang om ugen. Husk, at strygestålet skal være fremstillet af et materiale, der er hårdere end knivbladet. Derfor skal du bruge et strygestål af keramik eller kromstål, en slibesten eller en knivsliber.

Hvis kniven er blevet meget sløv efter lang tids brug eller skødesløs behandling, kan du få en fagmand til at slibe kniven, så skæret bliver skarpt igen.

Sådan opbevarer og bruger du din

kniv

- Undgå at skære igennem frosne eller meget hårde madvarer (f.eks. ben), da det kan få æggen til at bøje eller knivsbladet til at løsne sig. Hvis du ikke kan undgå at skære i hårde madvarer, skal du trække kniven frem og tilbage. Lad være med at vrikke kniven fra side til side.
- Brug altid et skærebræt af træ eller plast. Skær aldrig på et underlag af glas, porcelæn eller metal.
- Opbevar kniven i en knivblok eller på en magnetliste på væggen. Korrekt opbevaring beskytter knivsæggen, og giver kniven længere holdbarhed.

Fyrir fyrstu notkun

Þvotið, skolið og þurrkið hnífinn fyrir fyrstu notkun.

Þrif

- Best er að þvo hnífa í höndunum. Ólíklegt er að hnífurinn eyðileggist í uppþvottavél en brúnin getur skemmt, blaðið getur ryðgað og plasthandfangið verður matt.
- Þvoið og þurrkið hnífinn alltaf strax eftir notkun til að koma í veg fyrir ljóta bletti á blaðinu.
- Það er ráðlagt að þvo hnífinn alltaf strax eftir notkun. Það kemur í veg fyrir að bakteríur dreifi sér frá t.d. hráum kjúklingi í ferskt grænmeti.

Beittir hnífar eru öruggari en bitlausir. Brýnið því hnífana reglulega. ÄNDLIG hnífarnir eru með blöðum úr ryðfríu stáli sem auðvelt er að brýna. Miðað við venjuleg heimilisafnot er ráðlagt að brýna hníf einu sinni í viku. Munið að brýnið verður að vera úr harðar efni en stálið í hnífsblaðinu. Þess vegna þarf að nota stálbrýni sem er úr keramik- eða krómstáli, hverfistein eða hnífabrýni.

Ef hnífurinn er mjög bitlaus vegna mikillar notkunar eða vanrækslu gæti þurft að leita til fagaðila sem getur brýnt hann þannig að blaðið verði beitt.

Geymsla og notkun á hnífnum

- Forðist að skera frosin eða mjög hörð matvæli (til dæmis bein) því það getur valdið skemmdum á blaðinu. Ef skorið er í frosin matvæli ætti að draga hnífinn

fram og tilbaka. Ruggið honum ekki til hliðanna.

- Notið alltaf skurðarbretti úr við eða plasti. Skerið aldrei á yfirborði úr gleri, postulíni eða málm.
- Geymið hnífinn í hnífastandi eða á hnífasegli á vegg. Rétt geymsla á hnífum verndar eggina og lengir endingartíma hnífsins.

Før første gangs bruk

Vask, skyl og tørk av kniven før første gangs bruk.

Rengjøring

- Kniver har det best om de vaskes opp for hånd. Kniven blir ikke ubrukelig om den vaskes i maskin, men eggen kan skades, bladet korrodere eller plasthåndtaket mattes ned.
- For å unngå flekker på bladet, bør du tørke av kniven rett etter rengjøring.
- Et tips er alltid å vaske og tørke kniven rett etter bruk. Da unngår du at bakterier fra f.eks. rå kylling spres videre til rå grønnsaker.

Det er tryggere å bruke en skarp kniv enn en sløv en, så kvesse knivene jevnlig. Denne kniven har et blad av rustfritt stål som er enkelt å kvesse. Det er vanlig å anbefale en gang i uken for vanlig husholdningsbruk. Husk at brynestålet må være laget av et hardere materiale enn stålet i bladet. Derfor må du bruke et knivstål av keramikk eller kromstål, et bryne eller en knivsliper.

Dersom kniven har blitt svært sløv, som et resultat av langvarig mangel på kvesing, kan det være at du bør få kniven slipt profesjonelt for å gjenopprette kniveggen.

Oppbevaring og bruk av kniven din

- Unngå å skjære i fryste eller veldig harde matvarer (f.eks. ben) da dette kan fører til at eggen bøyer seg eller bladet løsner. Hvis du ikke kan unngå

å skjære i harde matvarer, skal du dra kniven frem og tilbake. Ikke beveg kniven fra side til side.

- Bruk alltid en skjærefjøl av tre eller plast. Aldri underlag av glass, porselen eller metall.
- Oppbevar kniven i en knivblokk eller fest den på en magnetlist på veggen. Riktig oppbevaring beskytter knivveggen og gir dermed kniven lengre levetid.

Ennen käyttöönottoa

Pese, huuhtele ja kuivaa veitsi ennen käyttöönottoa.

Puhdistus

- Veitset on parasta pestä käsin. Veitsi ei mene pilalle konepesusta, mutta terä voi vahingoittua tai ruostua ja muovinen kädensija menettää kiiltonsa.
- Veitsi on hyvä kuivata heti pesun jälkeen, ettei terään jää läikkiä.
- Veitsi on hyvä pestä ja kuivata aina heti käytön jälkeen. Näin estät bakteerien leviämisen esimerkiksi raa'asta broilerista vihanneksiin.

Terävä veitsi on käytössä tylsää veistä turvallisempi, minkä vuoksi veitset kannattaa teroittaa säännöllisesti. Tämän veitsen terä on ruostumatonta terästä ja helppo teroittaa. Normaalissa kotitalouskäytössä oleva veitsi kannattaa teroittaa kerran viikossa. Teroittimen on oltava lujempaa materiaalia kuin veitsen terän. Keraaminen tai kromatusta teräksestä valmistettu veitsenteroitin tai hiomakivi sopii tarkoitukseen hyvin.

Jos veitsi on erittäin tylsä pitkäaikaisen käytön tai varomattoman käsittelyn seurauksena, se kannattaa viedä ammattilaisen teroitettavaksi.

Säilytys ja käyttö

- Vältä leikkaamasta jäisiä tai erittäin kovia tuotteita (esim. luuta), sillä se

voi aiheuttaa terän vääntymisen tai sen, että terästä irtoaa kappaleita. Jos leikkaat jäisiä tuotteita, liikuta veistä edestakaisin, älä sivulta sivulle.

- Käytä aina puista tai muovista leikkuulautaa. Älä käytä veistä lasi-, posliini- tai metallialustalla.
- Säilytä veitsi veitsitukissa tai seinällä olevassa magneettitastassa. Oikea säilytys suojaa veitsen terää ja pidentää veitsen käyttöikää.

Före första användning

Diska, skölj och torka av kniven före första användning.

Rengöring

- Knivar mår bäst av att diskas för hand. Kniven blir inte obrukbar om den diskas i maskin men eggen kan skadas, bladet korrodera eller plasthandtagen bli matta.
- För att undvika fläckar på bladet bör du torka av kniven direkt efter rengöring.
- Ett tips är att alltid diska och torka kniven direkt efter användning. Då undviker du att bakterier från t.ex. rå kyckling sprids vidare till råa grönsaker.

En vass kniv är säkrare att använda än en slö, bryn därför kniven med jämna mellanrum. Denna kniv har blad av rostfritt stål, som går bra att bryna. För knivar till vardagsbruk cirka en gång i veckan. Tänk på att brynet ska vara hårdare än knivens stål. Använd därför ett bryne av keramik eller kromstål, brynsten eller knivslip.

Om kniven blivit riktigt slö genom lång tids användning eller ovarsamhet kan en professionell slipning behövas.

Förvaring och användning

- Undvik att skära genom frusen eller mycket hård mat (t.ex. ben) eftersom det kan göra att eggen böjs eller att skärvor från knivens blad lossnar. Om

du skär i hårda matvaror; Dra kniven fram och tillbaka genom det du skär. Vicka inte kniven från sida till sida.

- Använd alltid en skärbräda av trä eller plast. Aldrig underlag av glas, porslin eller metall.
- Förvara kniven i en knivkubb eller fäst den mot en magnetlist på väggen. Rätt förvaring skyddar knivens egg och ger därmed kniven längre livslängd.

Před prvním použitím

Před prvním použitím nůž omyjte, opláchněte a osušte.

Čištění

- Je lepší umývat nože v ruce. Myčka je sice nezničí, ale může poškodit ostří, čepel může začít korodovat případně může dojít k poškození rukojeti.
- Chcete-li se vyhnout nevzhledným stopám na čepeli, nůž okamžitě po umytí opláchněte a do sucha utřete.
- Doporučujeme nože umývat a utírat ihned po jejich použití - předejdete tak riziku šíření bakterií např. z kuřete do čerstvé zeleniny apod.

Ostrý nůž je vždy bezpečnější než nůž tupý. Nůž je vyroben z nerezavějící oceli, a tak je jeho broušení snadné. Pro běžné použití v domácnosti by se měl nůž ostřit jednou týdně. Pamatujte, že brousek musí být vyroben z tvrdšího materiálu, než je ocel v ostřích. Proto potřebujete ocílku z porcelánu nebo chromové ocele nebo brousek.

Pokud se nůž ztupil následkem dlouhého používání nebo nedbalosti, měli byste jej nechat naostřit odbornou osobou.

Jak nůž ukládat a používat

- Vyhněte se krájení zmrzlých nebo velmi tvrdých potravin (například kostí), mohli byste způsobit ohnutí nebo ulomení čepel vždy používejte dřevěné nebo plastové kuchyňské prkénko. Pokud říznete do tvrdého

jídla: táhněte nůž zpět a vysuňte jej z tohoto jídla. Nehýbejte nožem ze strany na stranu.

- Vždy používejte při krájení dřevěné nebo plastové prkénko. Nikdy nekrájejte potraviny na povrchu ze skla, porcelánu nebo kovu.
- Nože ukládejte do držáku nebo na magnetický pásek na zdi. Ochráníte tak ostří a prodloužíte jejich životnost.

Antes de usar por primera vez

Lavar, enjuagar y secar el cuchillo antes de usarlo por primera vez.

Limpieza

- Lo mejor es lavar los cuchillos a mano. Los cuchillos no se dañan si se lavan en el lavavajillas, pero se puede dañar su filo, la hoja se puede estropear y el mango puede perder brillo.
- Para evitar manchas en la hoja, secar el cuchillo inmediatamente después de lavado.
- Se recomienda lavar y secar el cuchillo una vez usado. Así se evita que bacterias del pollo, por ejemplo, se transmitan a verduras crudas.

Es más seguro utilizar un cuchillo bien afilado que uno desafilado; por tanto, piensa en afilar regularmente los cuchillos. La hoja de este cuchillo es de acero inoxidable, un material fácil de afilar. Para un uso doméstico normal, es aconsejable afilarlos una vez por semana. Ten en cuenta que el afilador debe ser de un material más duro que las hojas. Utiliza un afilador cerámico, de acero cromado o una piedra de afilar.

Cuando la hoja esté muy usada o dañada, sería conveniente que la afilara un profesional.

Almacenaje y mantenimiento

- Evitar cortar alimentos congelados

o elementos demasiado duros como hueso, por ejemplo, porque el filo se puede curvar o mellarse la hoja. Si cortas productos duros mueve el cuchillo de atrás hacia delante y no hacia los lados.

- Usar siempre una tabla de cortar de madera o plástico, nunca cortar en una superficie de vidrio, porcelana o metal.
- Almacenar el cuchillo en un taco o sujeto a un listón magnético fijado a la pared. Almacenado correctamente, se protege el filo del cuchillo, con lo cual durará más tiempo.

Prima di usare il prodotto per la prima volta

Lava, sciacqua e asciuga il coltello prima di usarlo per la prima volta.

Pulizia

- È preferibile lavare a mano i coltelli. In lavastoviglie il taglio può danneggiarsi, la lama corrodersi e la plastica del manico opacizzarsi.
- Per evitare macchie sulla lama, asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli lavati.
- Lava e asciuga sempre i tuoi coltelli subito dopo averli usati, così eviti che gli eventuali batteri lasciati da un alimento si diffondano agli altri cibi.

Un coltello ben affilato è più sicuro da usare rispetto a uno smussato, quindi affila i tuoi coltelli a intervalli regolari. Questo coltello ha una lama in acciaio inossidabile, facile da affilare. I coltelli usati quotidianamente andrebbero affilati una volta alla settimana. Tieni presente che l'affilacoltelli deve essere di un materiale più duro della lama da affilare, quindi usane uno in ceramica o in acciaio al cromo, oppure utilizza una pietra per affilare.

Se un coltello è molto smussato, per incuria o uso prolungato, può essere necessaria un'affilatura professionale.

Istruzioni per l'uso

- Evita di tagliare alimenti congelati o molto duri (per esempio ossa), perc-

hé potresti curvare il taglio o causare il distacco di frammenti dalla lama.

Se tagli cibi duri: muovi il coltello orizzontalmente, avanti e indietro, evitando di farlo oscillare da un lato all'altro.

- Usa sempre un tagliere in legno o in plastica. Non usare mai i tuoi coltelli su una superficie di vetro, porcellana o metallo.
- Riponi sempre i tuoi coltelli in un ceppo per coltelli o su una lista magnetica da parete. In questo modo proteggi il taglio e prolunghi la durata dei tuoi coltelli.

Első használat előtt

A kést első használat előtt mosd, öblítsd el, és óvatosan töröld szárazra.

Tisztítás

- A késeket kézzel mosogasd el. Nem valószínű, hogy a kés használhatatlanná válik, ha mosogatógépben mosogatod, de az éle megsérülhet, a pengéje rozsdásodhat, a műanyag nyél fénytelené válhat.
- Elkerülendő a kés pengéjén lerakódó foltok megjelenését, mosogatás után azonnal öblítsd le és töröld szárazra.
- Ajánlott a kést használat után amilyen hamar csak lehet azonnal elmosni és eltörölni. Ezáltal csökkenthető a baktériumok szétszóródásának kockázata például a nyers csirkéről a friss zöldségekre.

Az éles kések biztonságosabban használhatók, mint az életlenek, ezért gyakran élezd meg késedet. A kés pengéje könnyen élezhető, rozsdamentes acélból készült. Mindennapos használat mellett ajánlatos heti egyszer megélezni. Ne felejtse el, hogy az élezőnek keményebb anyagból kell készülnie, mint a penge acélja. Ezért használj olyan késélezőt, ami kerámiából vagy krómacélból készült, de fenőkövet is használhatsz.

Ha a kés nagyon tompává, életlenné válna a hosszú, gondatlan használat következtében, akkor szakemberhez kell fordulnod,

hogy rendbe hozza az élet.

Kések tárolása és használata

- Lehetőleg ne használd a késeket fagyott vagy nagyon kemény élelmiszerek (pl. csont) vágására, hiszen ettől meghajolhat és kicsorbulhat az éle. Ha kemény élelmiszert kell vágnod, mindig a kés előre-hátra mozgatásával vágj. Soha ne ne mozgasd a kést oldalsó irányba.
- Mindig használj fából vagy műanyagból készült vágódeszkát. Soha ne vágj üvegből, porcelánból vagy fémből készült felületen.
- Tárold késeidet késtartóban vagy egy, a falra szerelt mágneses késtartó csíkon. Tárold helyesen a késeket, ezzel megóvod az élüket, egyben megnöveled az élettartalmukat is.

Przed pierwszym użyciem

Umyj, wypłucz i wysusz noże przed pierwszym użyciem.

Mycie

- Noże powinno się myć ręcznie. Wparwdzie mycie w zmywarce nie powinno całkowicie zniszczyć noża, ale może uszkodzić jego krawędź i ostrze może zacząć rdzewieć a pastikowy uchwyt może się przytępić.
- Aby uniknąć plam na ostrzu zawsze wytrzy nóż od razu po umyciu.
- Zalecamy mycie noża bezpośrednio po użyciu, co zapobiega rozwojowi bakterii pochodzących na przykład z surowego mięsa kurczaka lub świeżych warzyw.

Nóż używa się bezpieczniej, gdy jest ostry, więc ostrz swój nóż regularnie. Nóż ten ma ostrze ze stali nierdzewnej, które jest łatwiejsze w ostrzeniu. Przy typowym użytkowaniu w gospodarstwie domowym zaleca się ostrzyć nóż raz w tygodniu. Pamiętaj, że ostrzałka musi być wykonana z materiału twardszego niż stal ostrza. Dlatego też należy używać stalki do ostrzenia ceramicznej lub z chromu, osełki lub ostrzałki.

Jeśli nóż mocno się stępi w wyniku długiego używania bądź niedbałości, może być wymagane profesjonalne ostrzenie noża w celu przywrócenia jego krawędzi.

Przechowywanie i używanie

- Unikaj przecinania jedzenia zamrożo-

nego lub bardzo twardego (np. kości), ponieważ grozi to poluzowaniem ostrza w rękojeści. Jeżeli próbujesz przecinać twarde wiktuały: Pchaj nóż do przodu i do tyłu wchodząc coraz głębiej w przecinane jedzenie, ale nigdy nie poruszaj nożem na boki.

- Zawsze używaj deski do krojenia wykonanej z drewna lub plastiku. Nigdy nie krój na powierzchni szklanej, porcelanowej lub metalowej.
- Przechowuj nóż w bloku na noże lub na listwie magnetycznej na ścianie. Właściwe przechowywanie chroni krawędź i przedłuża żywotność noża.

Enne esmakordset kasutamist

Enne esmakordset kasutamist peske, loputage ja kuivatage nuga.

Puhastamine

- Nuge peab pesema käsitsi. Nõudepesumasinas pesemine nuge otseselt ei kahjustad aga noa tera võib muutuda nüriks, roostetama hakata või plastikust käepide võib tuhniks muutuda.
- Peale pesemist tuleb nuga alati loputada ja koheselt kuivatada, see aitab vältida plekkide tekkimist.
- Soovitame nuga pesta alati kohe peale kasutamist, see aitab vältida bakterite levikut, nt toorelt kanalihalt juurviljadele.

Nürist noast turvalisem on kasutada teritatud nuga. Teritage nuge regulaarselt. Nende nugade terad on valmistatud roostevabast terastest, mis muudab teritamise lihtsamaks. Tavalises majapidamises on soovitatav nuge teritada kord nädalas. Pidage meeles, teritaja peab olema valmistatud tugevamast materjalist kui noaterad. Roostevabast terastest nugade teritamiseks kasutage kroomterasest või luisust noateritajat.

Kui tera on pikaaegse kasutamise või hooletuse tulemusel muutunud väga nüriks, tuleks lasta seda professionaalset teritada.

Noa kasutamine ja hoiustamine

- Ärge lõigake läbi külmutatud või väga tugevaid toiduaineid (näiteks luid), see võib põhjustada noaserva paindumist

või tera lahti tulemist. Kui te lõikate tugevaid toiduaineid: tõmmake nuga edasi-tagasi läbi toidu. Ärge liigutage nuga küljelt küljele.

- Kasutage alati puidust või plastikust valmistatud lõikelaudu. Ärge lõigake kunagi klaas-, portselan- või metallpinnal.
- Hoidke nuga noahoidikus või seinal oleval magnetribal. Õige nugade hoidmine kaitseb noatera ja pikendab nende kasutusiga.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms pirmās naža lietošanas reizes to rūpīgi nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet.

Tīrīšana

- Nažus ieteicams mazgāt ar rokām. Mazgāšana trauku mašīnā var padarīt naža asmeņus trulus, un tie var sākt rūsēt.
- Lai uz asmens nerastos ūdens nosēdumi, nazi uzreiz pēc mazgāšanas noslaukiet.
- Nažus ieteicams mazgāt uzreiz pēc to lietošanas. Tādā veidā iespējams izvairīties no baktēriju izplatīšanās, piemēram, no svaigas gaļas uz dārzeņiem.

Ass nazis ir drošāks par trulu nazi, tādej regulāri asiniet savus nažus. Nažu asmeņi izgatavoti no nerūsējoša tērauda, kas ir viegli uzasināms materiāls. Mēs iesakām nazi asināt reizi nedēļā. Svarīgi atcerēties, ka materiālam, no kā izgatavots naža asināmais, jābūt cietākam par materiālu, no kā izgatavots naža asmens. Tādēļ izvēlieties nažu asināmo, kas izgatavots no keramikas, hroma tērauda vai galodas.

Ja nazis lietots ilgstoši un nav regulāri asināts, tā asmeni var nākties asināt pie profesionāļa.

Naža lietošana un uzglabāšana

- Negrieziet saldētus vai ļoti cietus pārtikas produktus (piemēram, kaulus), jo tas var sabojāt asmeni. Griežot cietus pārtikas produktus: virziet nazi vienīgi

uz priekšu un atpakaļ, nemēģiniet to virzīt no vienas puses uz otru pusi jeb pa labi un pa kreisi.

- Lietojiet ar koka vai plastmasas virtuves dēlīti. Negrieziet uz stikla, porcelāna vai metāla virsmas.
- Turiet nažu statīvā vai pie magnētiskā turētāja. Pareiza nažu uzglabāšana aizsargā asmeni un nodrošina ilgāku kalpošanas laiku.

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami peilį pirmą kartą, išplaukite jį, praskalaukite ir iššluostykite.

Valymas

- Rekomenduojame peilius plauti rankomis. Jiems nepakenksite plaudenti indaplovėje, tačiau geležtė gali atšipti, pradėti rūdyti, o plastikinės rankenos gali išblukti ir tapti matinės.
- Sausai iššluostykite peilį iškart po plovimo, kad ant geležtės neliktų dėmių.
- Rekomenduojama plauti ir šluostyti peilį iškart po naudojimo. Taip išvengsite bakterijų pernešimo, pavyzdžiui, nuo vištienos ant šviežių daržovių.

Aštriu peiliu naudotis saugiau, todėl jį reikėtų galasti reguliariai. Peilio geležtę iš nerūdijančio plieno visiškai paprasta galasti. Paprastai rekomenduojama tai daryti kartą per savaitę. Atminkite, kad galastuvas turi būti pagamintas iš tvirtesnės už plieną medžiagos – keramikos ar chromuoto plieno, kietmetalio ar galandimo akmens.

Jei peilis atšimpa ilgai jį naudojant ar nepakankamai rūpinantis, gali prireikti peilių galandimo specialisto pagalbos.

Kaip naudoti ir laikyti peilį

- Stenkitės nepjauti šaldytų ar labai kietų produktų (pavyzdžiui, mėsos su kaulu), nes geležtė gali sulinkti ar atskilti jos dalelės. Jei reikia pjauti kietus maisto produktus: Braukite peiliu pirmyn ir atgal, o ne į šonus.
- Naudokite medines ar plastikines pjautymo lentutes. Nepjaukite ant stiklinio,

- porcelianinio ar metalinio paviršiaus.
- Peilį laikykite stove arba ant magnetinės juostos. Laikydami peilius tinkamoje vietoje, apsaugosite jų ašmenis ir ilgiau jais naudositės.

Antes de usar pela primeira vez

Lave, enxagúe e seque a faca antes de a usar pela primeira vez.

Limpeza

- As facas devem lavar-se à mão. Se puser a faca na máquina de lavar louça ela não fica estragada, mas a ponta pode ficar danificada, a lâmina pode começar a ganhar ferrugem e o cabo pode tornar-se baço. Para evitar manchas na lâmina da faca, enxagúe-a sempre muito bem e seque-a imediatamente após a lavagem.
- Deve sempre lavar e secar as facas após cada utilização. Isto evita o risco de proliferação de bactérias, por exemplo, da galinha crua para os legumes frescos.

Uma faca afiada é mais segura do que uma romba. Por isso, afie regularmente a sua faca. Esta faca tem lâmina em aço inoxidável, fácil de afiar. É aconselhável afiar uma vez por semana as facas de uso doméstico. Lembre-se de que o amolador deve ser feito de um material mais resistente do que o aço das lâminas. Por esta razão, precisa de utilizar um amolador de cerâmica ou aço de cromo, uma pedra de amolar ou um fusil.

Se a faca ficar muito romba devido a uma longa utilização ou pela falta de cuidados, a lâmina poderá ter de ser afiada por um

profissional.

Guardar e usar a sua faca

- Evite cortar alimentos congelados ou muito duros (por exemplo, ossos), pois isso pode fazer com que a lâmina encurve ou que se fragmente. Se cortar alimentos duros: Passe a faca para a frente e para trás através do alimento. Não oscile a faca lateralmente.
- Utilize sempre uma tábua de cortar de madeira ou plástico. Nunca corte sobre uma superfície de vidro, porcelana ou metal.
- Guarde a sua faca num bloco de facas ou numa calha magnética na parede. Guardar as facas da maneira adequada protege o gume e prolonga a sua vida.

Înainte de prima utilizare

Spală, clătește și usucă cuțitul înainte de prima utilizare.

Curățare

- E preferabil să speli cuțitele manual. E puțin probabil ca un cuțit să se strice definitiv dacă e spălat la mașina de spălat vase, însă lama poate coroda iar mânerul de plastic se poate toci.
- Pentru a evita petele de apă de pe lamă, întotdeauna clătește și usucă cuțitul imediat după ce a fost spălat.
- Aceasta previne riscul împrăștierii bacteriei de la carne crudă de pui, de exemplu, la legumele proaspete.

Un cuțit ascuțit este mai sigur decât unul neascuțit, așa că ascute cuțitele cu regularitate. Cuțitele ÄNDLIG au lame din oțel inoxidabil, așa că sunt simplu de ascuțit. Este recomandat, pentru uz casnic, o dată la o săptămână să le ascuți. Ține minte că accesoriul pentru ascuțit trebuie să fie dintr-un material mai puternic decât lamele. Din acest motiv trebuie să folosești un accesoriu din ceramică sau oțel cromat, sau un accesoriu special creat pentru acest tip de cuțite.

Dacă un cuțit a devenit foarte neascuțit ca rezultat al folosirii intense, s-ar putea să ai nevoie de o ascuțire profesională.

Depozitarea și folosirea cuțitului

- Nu taia produse congelate sau foarte

tari (oase) pentru ca lama se poate toci sau indoi. Folosește întodeauna un tocător din lemn sau plastic.

- Nu tăia niciodată pe o suprafață de sticlă, porțelan sau metal.
- Ține cuțitul într-un bloc de cuțite sau pe o bandă magnetică de perete. Depozitarea corespunzătoare a cuțitelor le protejează lama și le prelungește durata de viață.

Predtým, ako nôž použijete po prvýkrát

Pred prvým použitím nôž umyte, opláchnite a osušte.

Čistenie

- Nože odporúčame umývať ručne. Umývaním v umývačke sa nôž nezničí, ale ostrie sa môže poškodiť, nôž môže začať hrdzaviť, alebo plastová rúčka môže zmatnieť.
- Aby ste predišli vzniku škvŕn na čepeľi, nôž po umytí ihneď opláchnite a osušte.
- Hneď po použití nôž umyte a osušte. Predídete tým prípadnému prenieseniu baktérií, napríklad zo surového kuraťa na čerstvú zeleninu.

Tupý nôž je nebezpečnejší ako ostrý, preto ho treba pravidelne brúsiť. Tento nôž má čepeľ z nehrdzavejúcej ocele, ktorá sa ľahko brúsi. Odporúča sa brúsenie raz do týždňa. Brúska musí byť z tvrdšieho materiálu ako čepeľ noža. Použite oceľovú alebo keramickú brúsnu tyč, brúsny kameň, alebo brúsku na nože.

Ak ste nôž nebrúsili dlhší čas, bude potrebné ho zveriť do rúk odborníkom, aby čepeľ zbrúsili do pôvodného stavu.

Uskladnenie a použitie vašich nožov

- Nekrájajte mrazené a príliš tvrdé potraviny (napríklad, kosti), aby ste neohli, prípadne neotupili čepeľ. Pri rezaní tvrdých potravín pohybujte

- nožom ako pílkou, nikdy ním nekývte.
- Vždy používajte dosky na krájanie z dreva alebo plastu. Nikdy nekrájajte na sklenenom, porcelánovom alebo kovovom povrchu.
 - Vaše nože skladujte v držiaku na nože alebo na magnetickej nástennej lište. Správne uskladnenie ochráni ostrie noža a predĺži jeho životnosť.

Преди да използвате за първи път

Измийте, изплакнете и подсушете ножа, преди да го използвате за първи път.

Почистване

- Добре е ножовете да се мият на ръка. Ножът може да се мие в съдомиялна машина, но ръбът може да се повреди, острието да корозира, а пластмасовата дръжка да помътнее.
- За да избегнете неприятни петна по острието, винаги изплаквайте и подсушавайте ножа непосредствено след измиване.
- Добре е ножът винаги да се мие и подсушава веднага след употреба. Това предпазва от разпространение на бактерии например от суровото пилешко към пресните зеленчуци.

Острите ножове са по-безопасни за употреба от тъпите, затова редовно точете ножовете си. Този нож има острие от неръждаема стомана и лесно се наточва. При нормална употреба в домакинството това е добре да става веднъж седмично. Важно е точилото да бъде от по-твърд материал от стоманата на острието. Затова трябва да използвате уреди от хромирана стомана/керамика, точилен камък или точило.

Ако поради продължителна или невнимателна употреба ножът много се е изтъпил, може да се наложи да го

наострите при специалист.

Съхранение и употреба ножа

- Избягвайте да режете замразени или много твърди храни (например, кости), тъй като може да се изкриви ръбът или да се разхлаби острието. При рязане на твърди храни: Движете ножа напред-назад през храната. Не го движете настрани.
- Използвайте само пластмасови или дървени дъски за рязане. Никога не режете върху стъклени, порцеланови или метални повърхности.
- Съхранявайте ножа в поставка или на магнитна стенна закачалка. Правилното съхранение на ножовете предпазва ръба и удължава живота на прибора.

Prije prve upotrebe

Operite, isperite i osušite nož prije prve upotrebe.

Čišćenje

- Noževe je bolje prati ručno. Ako nož perete u perilici posuđa, moći ćete ga i dalje koristiti, ali rub se može oštetiti, oštrica zahrdati, a plastična drška izbljedjeti.
- Kako biste izbjegli ružne mrlje na oštrici, obrišite nož odmah nakon pranja.
- Operite i osušite nož odmah nakon upotrebe. Time ćete spriječiti širenje bakterija, npr. sa sirove piletine na svježe povrće.

Oštar nož sigurniji je za upotrebu od tupog pa je nož potrebno redovito oštрити. Oštrica ovog noža izrađena je od nehrđajućeg čelika koji se lako oštрити. Oštrenje jednom tjedno obično je dovoljno za normalnu upotrebu u kućanstvu. Zapamti da oštrač mora biti od materijala tvrdog od čelične oštrice. Zato upotrijebi keramički, dijaman-tni ili čelični oštrač za noževe.

Ako nož jako otupi zbog duge upotrebe ili nepažnje, potrebno ga je naoštрити kod profesionalnog oštrača.

Spremanje i upotreba noža

- Ne režite smrznutu ili jako tvrdu hranu (npr. kosti), jer time možete iskriviti i istupiti oštricu. Ako režete tvrdu hranu: povlačite nož natrag i

naprijed kroz hranu. Ne pomičite nož ustranu.

- Uvijek koristite drvenu ili plastičnu dasku za rezanje. Nikad ne režite na staklenoj, porculanskoj ili metalnoj površini.
- Nož spremite u stalak za noževe ili na zidnu magnetsku ploču. Pravilnim spremanjem noževa štitite oštricu noža i produljujete njihovo trajanje.

Πριν από τη πρώτη χρήση

Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε το μαχαίρι πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

Καθαρισμός

- Τα μαχαίρια, είναι καλύτερο να πλένονται στο χέρι. Το μαχαίρι, εάν πλυθεί στο πλυντήριο των πιάτων, είναι σπάνιο να μην μπορεί να χρησιμοποιηθεί, αλλά η κόψη μπορεί να αλλοιωθεί, η λάμα μπορεί να σκουριάσει και η πλαστική λαβή μπορεί να σκουρίνει.
- Για να αποφεύγονται οι άσχημοι λεκέδες επάνω στην λάμα, πάντα να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά το πλύσιμο.
- Σας συνιστούμε να πλένετε και να στεγνώνετε το μαχαίρι αμέσως μετά την χρήση του. Με τον τρόπο αυτό προλαμβάνεται ο κίνδυνος να μεταδοθούν μικρόβια από, παραδείγματον χάριν, το ωμό κοτόπουλο στα λαχανικά.

Ένα κοφτερό μαχαίρι είναι πιο ασφαλές στη χρήση από ένα στομωμένο, γι' αυτό να ακονίζετε το μαχαίρι σας συχνά. Αυτό το μαχαίρι διαθέτει λεπίδα από ανοξειδωτο ατσάλι που ακονίζεται εύκολα. Συνιστούμε συνήθως, για κανονική οικιακή χρήση, αυτό να γίνεται μια φορά την εβδομάδα. Να έχετε υπόψη σας ότι το ακονιστήρι θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο από υλικό πιο σκληρό από το ατσάλι της λεπίδας. Γι' αυτό, θα

πρέπει να χρησιμοποιείτε ένα ακονιστήρι κατασκευασμένο από κεραμικό, διαμάντι ή μία ακονόπετρα. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ένα ακονιστήρι από ανοξείδωτο ατσάλι.

Εάν ένα μαχαίρι δεν είναι καθόλου κοφτερό, είτε λόγω παρατεταμένης χρήσης, είτε λόγω απροσεξίας, μπορεί να χρειαστεί επαγγελματικό ακόνισμα για να αποκατασταθεί η λεπίδα του.

Αποθήκευση και χρήση του μαχαιριού σας

- Αποφεύγετε να κόβετε κατεψυγμένα ή πολύ σκληρά φαγητά (παραδείγματος χάρη, κόκκαλα), διότι αυτό μπορεί να λυγίσει την κόψη της λάμας ή κομμάτια της να καταστραφούν. Εάν πρόκειται να κόψετε σκληρές τροφές: Κινείτε το μαχαίρι εμπρός - πίσω κόβοντας την τροφή. Μην το κινείτε από πλευρά σε πλευρά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια επιφάνεια κοπής από ξύλο ή πλαστικό. Μην κόβετε ποτέ επάνω σε μια επιφάνεια από γυαλί, πορσελάνη ή μέταλλο.
- Αποθηκεύετε το μαχαίρι σας σε μια θήκη μαχαιριών ή σε μια μαγνητική μπάρα στον τοίχο. Αποθηκεύοντας τα μαχαίρια με σωστό τρόπο, προστατεύεται η κόψη και παρατείνεται η διάρκεια ζωής του μαχαιριού.

Перед первым использованием

Перед первым использованием ножи следует вымыть и вытереть насухо.

Уход

- Ножи лучше мыть вручную. Мойка в посудомоечной машине не испортит ножи, однако их кромка может быть повреждена, лезвие может заржаветь, а пластиковая ручка потускнеть.
- Чтобы на лезвии не оставалось неприглядных пятен от воды, сразу же после мытья вытирайте нож насухо.
- Рекомендуются мыть и вытирать ножи сразу же после использования. Это предотвратит риск распространения бактерий, например, от сырой курицы на свежие овощи.

Острые ножи в использовании безопаснее затупившихся, поэтому ножи необходимо регулярно затачивать. Лезвия из нержавеющей стали легко затачиваются. Для использования в домашних условиях рекомендуется затачивать ножи раз в неделю. Ножеточка должна быть изготовлена из более твердого материала, чем сталь лезвия. Поэтому используйте керамическую ножеточку, ножеточку из хромистой стали или точильный камень.

Если в результате долгого использования или из-за неаккуратного обращения

нож сильно затупится, то может потребоваться профессиональная заточка лезвия.

Хранение и использование ножей

- Не режьте замороженные или очень твердые продукты (например, кости), так как лезвие ножа может погнуться или даже сломаться. Когда Вы режете твердый продукт, распиливайте его плавными движениями вперед и назад, при этом не раскачивайте нож из стороны в сторону.
- Пользуйтесь деревянной или пластиковой разделочной доской. Никогда не режьте на стеклянной, фарфоровой или металлической поверхности.
- Храните нож в подставке для ножей или на настенной магнитной планке. Правильное хранение защищает лезвие и увеличивает срок службы ножа.

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe, operite, isperite i osušite nož.

Čišćenje

- Noževe je najbolje prati ručno. Neće postati neupotrebljivi iako se peru u mašini za pranje sudova, ali oštrica može da se ošteti, sečivo korodira, a plastična drška može da izgubi sjaj.
- Da biste izbegli mrlje na oštrici, obrišite nož čim ga operete.
- Operite i obrišite nož odmah nakon upotrebe. To će sprečiti širenje bakterija s, recimo, sirove piletine na sveže povrće.

Oštar je nož manje opasan od tupog i zato ga redovno oštrite. Oštrica ovog noža je od nerđajućeg čelika te jednostavna za oštrenje. Trebalo bi da oštrenje jednom nedeljno bude dovoljno za uobičajeno korišćenje u domaćinstvu. Zapamtite da oštrač mora da bude od materijala koji je čvršći od samog noža. Zato vam je potreban oštrač od keramike, dijamanta ili brusni kamen.

Ukoliko se nož sasvim istupi zbog dugotrajne upotrebe ili nebrige, možda će biti potrebno da ga naoštri majstor.

Čuvanje i korišćenje noža

- Izbegavajte da ovim nožem sečete zaleđene ili vrlo tvrde namirnice (kosti, na primer), zbog toga što oštrica može da se savije ili sečivo

sasvim olabavi. Ukoliko sečete tvrde namirnice povlačite nož napred-nazad. Ne izvrćite ga levo-desno.

- Uvek koristite plastičnu ili drvenu dasku za sečenje. Nikada namirnice ne secite na staklenoj, porcelanskoj ili metalnoj površini.
- Nož čuvajte ili u držaču ili na magnetnoj traci na zidu. Čuvanjem noževa na pravilan način štitite im oštricu i produžavate vek trajanja.

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo nož operite in osušite.

Čiščenje

- Nože je najbolje prati ročno. Sicer je malo verjetno, da se bo nož pri pranju v pomivalnem stroju poškodoval, a kljub temu lahko rezilo postane topo ali zarjavi, površina ročaja pa lahko obledi.
- Nož po uporabi takoj sperite in osušite. S tem boste preprečili širjenje bakterij iz, na primer, surovega piščančjega mesa na zelenjavo.
- Vidnim ostankom vodnih kapljic na rezilu se izognete tako, da nož po pranju takoj obrišete.

Oster nož je varnejši od topega, zato svoj nož redno ostrite. Ta nož ima rezilo iz nerjavečega jekla, ki ga zlahka naostrite. Pri običajni uporabi v gospodinjstvu je priporočljivo, da nož ostrite enkrat tedensko. Ne pozabite, da mora biti ostrilo izdelano iz tršega materiala, kot je jeklo v rezilu. Zato vedno uporabljajte le keramično ostrilo, ostrilo iz kromovega jekla, brusni kamen ali brus za nože.

Če nož po dolgotrajni uporabi ali pomanjkljivem vzdrževanju postane povsem top, ga zaupajte strokovnjaku, da mu povrne pravo ostrino.

Shranjevanje in uporaba noža

- Z nožem ne režite zamrznjene ali zelo trde hrane (npr. kosti), saj se

lahko pri tem rezilo ukrivi ali skrha. Pri rezanju trše hrane pomikajte nož naprej in nazaj. Ne zibajte ga levo in desno.

- Vedno uporabite rezalno desko iz lesa ali plastike. Nikoli ne režite na stekleni, keramični ali kovinski površini.
- Nož shranjujte v stojalu za nože ali na stenski magnetni letvi. S pravilnim shranjevanjem nožev boste zaščitili rezila in jim podaljšali življenjsko dobo.

İlk kullanımdan önce

İlk kullanımdan önce bıçağı yıkayın, durulayın ve kurulayın.

Temizleme

- Bıçakların elde yıkanması tercih edilir. Bir bıçağın, bulaşık makinesinde yıkandığında kullanışsız hale gelmesi çok sık rastlanan bir durum değildir ancak kenarları zarar görebilir, bıçak ağzı körelebilir veya plastik sap matlaşabilir.
- Bıçak ağzındaki lekelerden kaçınmak için, yıkadıktan hemen sonra bıçağı durulayın ve kurulayın.
- Bıçağın kullanıldıktan hemen sonra yıkanıp kurulanması tavsiye edilir. Böylece, örneğin çiğ tavuktan taze sebzelere bakteri bulaşması riski önlenir.

Keskin bir bıçak kullanmak körleşmiş bir bıçak kullanmaktan daha güvenlidir, bu yüzden bıçaklarınızı düzenli olarak keskinleştiriniz. Bıçak, keskinleştirilmesi kolay paslanmaz çelikten yapılmıştır. Normal olarak evde kullanımda haftada bir kez keskinleştirmek önerilir. Bıçağı keskinleştirmek için kullanacağınız aracın, bıçağın yapıldığı çelikten daha sert bir malzemedenden yapılmış olması gerektiğini unutmayınız. Bu yüzden bıçağınızı, seramik veya krom çelikten yapılmış bileme aracı kullanarak keskinleştiriniz.

Uzun süreli kullanım veya dikkatsizlik sonucu bıçağınız oldukça körleştiyse bıçağın

kenarlarının düzeltilmesi gerektiği için profesyonel yardım alınız.

Bıçağınızı saklamak ve kullanmak

- Buz tutmuş veya çok sert yiyecekleri (örneğin, kemik) kesmekten kaçınınız, çünkü bu işlem bıçağın kenarlarının eğilmesi ya da kırılmasından dolayı keskinliğini kaybetmesine yol açabilir. Eğer sert yiyecekleri kesmeniz gerekirse: Bıçağı arkaya doğru çekerek ve öne doğru iterek düz hareketlerle kesiniz. Bıçağı bir yandan diğer yana sallayarak kesmeyiniz.
- Her zaman plastik ya da ahşaptan yapılmış bir kesme tahtası kullanınız. Cam, porselen ya da metal yüzeyler üzerinde kesinlikle kesmeyiniz.
- Bıçaklarınızı her zaman bıçaklık ya da duvara asılan manyetik levha üzerine yerleştiriniz. Bıçakların doğru bir şekilde yerleştirilmesi bıçak kenarlarını korur ve daha uzun ömürlü olmasını sağlar.

在第一次使用之前

在第一次使用之前，将刀具洗净、擦干。

清洗说明

- 刀具宜采用手洗。如果采用洗碗机清洗，将可能导致刀刃受损、刀面受到腐蚀或塑料制手柄发生变形。
- 为了避免在刀片上形成污斑，在刀具清洗后应进行充分冲刷并擦干。
- 刀具在使用后，应立即进行清洗，并擦干。这样可有效避免细菌蔓延，例如在切割生肉之后。

锋利的刀比钝刀更安全，故请定期磨刀。刀具为不锈钢刀片，易于磨快。对于普通家用而言，建议一周磨一次。记住，磨刀器必须是由比刀片的钢材更硬的材料制成。出于这个原因，您需要使用由陶瓷或铬钢制成的磨刀棒、磨刀石或磨刀器。

如果刀具由于长期使用或疏于护理变得很钝，您或许需要将刀具交给专业人员处理。

保管和使用说明

- 避免切任何冰冻或非常硬的（如骨头）食物，否则可能致使刀刃弯曲或产生缺口。如果确实要切硬质食物时，请前后来回移动来切食物。不要左右摇摆着切。
- 一定要使用木制或塑料砧板。严禁在玻璃、陶瓷或金属表面使用。
- 不用时，将刀具放入刀架或挂在壁式磁铁架上。妥善地保管刀具能够保护刀刃，并延长刀具的使用寿命。

第一次使用前

第一次使用刀具前，請先沖洗擦乾。

清潔說明

- 刀具最好手洗。如果放入洗碗機清洗，會損害刀緣及刀刃或使塑膠手把失去光澤。
- 為避免刀刃出現難看的污點，使用後一定要立即刷洗刀具。
- 建議刀具一旦使用後就要清洗擦乾。如此一來，就可預防散佈細菌的危險，像是將生雞肉上的細菌帶到蔬菜上。

使用鋒利刀具比鈍刀安全，因此需定期磨刀。ÄNDLIG刀具的刀刃部分為不鏽鋼材質，容易磨刀恢復鋒利度。居家使用，建議一星期需磨刀一次。磨刀時，須選用材質較鋼質刀刃硬的磨刀器。因此，你可以使用鉬鋼或鉻鋼磨刀棒、磨刀石或磨刀器。

若因長期使用且沒有定期磨刀，或未注意使用方式而導致刀具變鈍，需交由專業人員磨刀，以恢復鋒利狀態。

存放及使用刀具

- 不可用來切冷凍或堅硬食物(如骨頭)，否則會造成刀緣變形或刀刃碎片脫落。切割堅硬食物時，需以來回移動刀具的方式切食物，不可搖動刀具。
- 請搭配使用木質或塑膠材質的砧板，不可在玻璃、瓷器或金屬表面上使用刀具。
- 可將刀具存放在刀具架中或吸附於牆面的磁性刀具架上。正確的存放方式可保護刀緣，延長刀具的壽命。

처음 사용하기 전에

칼을 깨끗하게 씻고 헹구어 건조한 후 사용하세요.

세척

- 칼은 손으로 세척해 주세요. 식기 세척기에서 세척해도 칼이 손상되지는 않지만 칼끝이 상하고 칼날이 부식되거나 플라스틱 손잡이가 광택을 잃을 가능성이 있습니다.
- 칼날에 보기 싫은 물자국을 만들지 않으려면 세척 즉시 헹구고 말려 주세요.
- 칼은 사용한 즉시 세척하고 건조해 주세요. 이렇게 하면 조리하지 않은 닭고기 등에서 신선한 야채로 세균이 옮겨가는 것을 예방할 수 있습니다.

날카로운 칼날이 무딘 칼날보다 사용하기 안전하므로 정기적으로 칼을 갈아주세요. 본 제품의 스테인리스 스틸 날은 연마가 간편합니다. 일반 가정에서 사용시, 일주일에 한번씩 연마해 주는 것이 좋습니다. 갈고자 하는 칼날보다 더 단단한 재질로 만든 칼갈이를 사용해야 한다는 것을 잊지 마세요. 따라서 이 제품에는 세라믹이나 크롬강 재질의 칼갈이나 슯돌을 사용해야 합니다.

오랜 사용 또는 부주의로 칼날이 많이 무뎠을 경우, 칼날을 전문가에 의해 다시 연마하여 사용해야 합니다.

칼의 보관과 사용 방법

- 뼈있는 고기 등 너무 단단하거나 푹푹 얼어있는 재료를 썰지 마세요. 칼날 끝이 휘거나 칼이 조각날 수 있습니다. 단단한 재료를 썰어야 할 때는 칼을 앞뒤로 당겨가며 사용하세요. 칼을 좌우로 흔들지 마세요.
- 나무나 플라스틱 재질의 도마만 사용하세요. 유리, 사기, 금속 재질 위에서 사용하면

안됩니다.

- 칼블럭, 또는 벽에 고정된 자석에 붙여 보관하세요. 보관을 잘 해야 칼날이 보호되고 칼의 수명이 유지됩니다.

初めてご使用になる前に

ナイフを初めてご使用になる前に、洗い、すすぎ、乾かしてください。

洗い方

- ナイフは手洗いをお勧めします。食器洗い乾燥機で洗っても使えなくなることはまれですが、刃先が傷んだり、刃が腐食したり、プラスチック製の取っ手がくすんだりする恐れがあります。
- 刃に水滴の跡が残らないよう、ナイフを洗った後はすぐにすすぎ、乾かしてください。
- バクテリアが生肉などから生食用の食品にうつることを防ぐため、ご使用後はすぐにナイフを洗い、乾かすことをお勧めします。

ナイフと包丁はよく切れるほうが安全です。定期的に研いでお手入れしてください。このナイフの刃はステンレススチール製なので、簡単に研ぐことができます。ご家庭で使用する場合には、週に一回研ぐことをおすすめします。研ぎ器は、刃に使われている鋼より硬い材質のものをご使用ください。このナイフには、セラミック製かクロム鋼製の研ぎ棒や砥石、研ぎ器をご使用ください。

長年のご使用やお手入れの不備により刃の切れ味が悪くなったときは、専門業者による研ぎが必要な場合もあります。

ナイフの収納および使用方法

- 冷凍食品や骨などの非常に硬いものには使用しないでください。刃が曲がったり、歯こぼれしたりするおそれがあります。硬い食品を切るときは、ナイフを前後に動か

してください。横には動かさないでください。

- 必ず木製またはプラスチック製のまな板を使用してください。ガラス、陶器、金属の上では決して使用しないでください。
- ナイフはナイフ立てまたは壁に取り付けたマグネット板に収納してください。正しい方法で収納すれば、刃を傷めず、長くお使いいただけます。

Sebelum pertama kali digunakan

Cuci, bilas dan keringkan pisau sebelum pertama kali digunakan.

Pembersihan

- Pisau lebih baik dicuci dengan tangan. Pisau tidak akan bernoda kecuali dicuci dengan mesin pencuci piring, tapi akan rusak pada tepi ataupun karatan.
- Untuk menghindari noda air pada pisau, selalu bilas dan keringkan pisau segera setelah dicuci.
- Disarankan selalu mencuci dan mengeringkan pisau setelah selesai digunakan. Agar mencegah resiko penyebaran bakteri, misalnya, dari ayam mentah kepada sayuran segar.

Asah pisau secara teratur karena pisau tajam lebih aman digunakan daripada pisau tumpul. Pisau terbuat dari baja tahan karat yang mudah diasah. Asah seminggu sekali untuk penggunaan rumah tangga. Pengasah harus terbuat dari material yang lebih keras daripada pisau. Karena itu, gunakan pengasah terbuat dari baja keramik atau kromium, batu asahan atau pengasah pisau.

Jika pisau menjadi tumpul akibat penggunaan jangka panjang atau kecerobohan, pisau sebaiknya diasah oleh seorang ahli untuk mengembalikan ketajamannya.

Cara menyimpan dan menggunakan pisau anda

- Hindari memotong makanan beku atau yang sangat keras (misalnya, tulang),

karena ini dapat menyebabkan ujung pisau membengkok atau mengurangi ketajaman pisau. Jika anda memotong makanan keras: Tarik pisau bolak-balik melalui makanan. Jangan goyangkan pisau dari sisi ke tengah atau sebaliknya.

- Selalu menggunakan papan potong yang terbuat dari kayu atau plastik. Jangan pernah memotong pada permukaan kaca, porselen atau logam.
- Simpan pisau anda dalam balok pisau atau pada jalur magnetik pada dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang benar melindungi tepi pisau dan memperpanjang masa pakai pisau.

Sebelum menggunakan untuk kali pertama

Cuci, bilas dan keringkan pisau sebelum menggunakannya untuk kali pertama.

Membersihkan

- Pisau perlu dicuci dengan cucian tangan. Pisau tidak dianggap tidak berguna apabila dibasuh dalam mesin basuh pinggan mangkuk tetapi hujungnya akan rosak dan matanya akan berkarat atau pemegang plastiknya akan menjadi kusam..
- Untuk mengelakkan kesan yang tidak diinginkan pada mata pisau, sentiasa bilas dan keringkan pisau serta merta selepas ia dicuci.
- Adalah dinasihatkan sentiasa cuci dan keringkan pisau seurus selepas menggunakan. Ini boleh menghalang risiko bakteria merebak contohnya bakteria daripada ayam mentah merebak ke sayur-sayuran segar.

Pisau yang tajam lebih selamat diguna dari pisau yang tumpul, jadi anda perlu kerap mengasah pisau. Pisau bermata keluli tahan karat yang mudah diasah. Sekali seminggu disyorkan untuk kegunaan biasa di rumah. Ingat bahawa pengasah mesti diperbuat daripada bahan yang lebih keras daripada keluli pada matanya. Untuk sebab ini anda perlu menggunakan pengasah keluli yang diperbuat daripada seramik atau keluli kromium, batu asah atau pengasah

pisau.

Jika pisau menjadi terlalu tumpul akibat lama diguna atau kecuaiian, pisau perlu diasah oleh pengasah profesional untuk mengekalkan mata pisau.

Cara menyimpan dan menggunakan pisau anda

- Elakkan daripada memotong makanan yang beku atau terlalu keras (sebagai contoh, tulang), kerana ini boleh menyebabkan hujung pisau bengkok atau ketajaman mata pisau akan hilang. Jika anda memotong makanan yang keras: Tarik pisau ke belakang dan ke depan semasa memotong makanan. Jangan gerakkan pisau dari tepi ke tengah dan sebaliknya.
- Sentiasa gunakan landas cincang di atas permukaan kaca, porselin atau logam.
- Simpan pisau anda di dalam blok pisau atau jalur bermagnet di dinding. Menyimpan pisau dengan cara yang betul akan melindungi matanya dan melanjutkan usia pisau.

قبل اول استخدام

اغسل، اشطف، جفف السكين قبل اول استخدام.

التنظيف

—يفضل أن تغسل السكاكين باليد .من غير المحتمل أن يصبح السكين تالفا إذا تم غسله في غسالة أطباق، و لكن يمكن أن تتلف الشفرة، و يمكن أن يتآكل النصل أو أن يصبح المقبض البلاستيكي باهتا.

—لتجنب العلامات القبيحة على النصل، أشطف دائما و جفف السكين مباشرة بعد غسله.

—يتحسن دائما غسل و تجفي السكين بمجرد استعماله .لأن ذلك يمنع خطر انتشار البكتيريا من، مثلا، الدجاج النيئ إلى الخضروات الطازجة.

لسكين الحاد آمن في استخدامه أكثر من السكين الكليل .لذا ينبغي أن تواظبي على شحذ شفرة السكاكين بانتظام .هذا السكين له شفرة من الستينلس ستيل التي يسهل شحذها .ينصح في العادة مرة واحدة أسبوعياً للاستخدام العادي في المنزل .تذكري بأن المسن يجب أن يكون مصنوعاً من مواد أقوى من الستيل الموجود على الشفرة .لهذا السبب ستكوني بحاجة إلى استخدام مسن ستيل مصنوع من السيراميك أو ستيل الكروم، حجر الشحذ أو مسن السكين.

إذا أصبح السكين كليل جداً نتيجة استخدامه لفترة طويلة أو الإهمال، فقد تكوني بحاجة إلى شحذ محترف للسكين لاستعادة شفرتها الحادة.

طريقة حفظ واستخدام السكين

—تجنبي تقطيع الأطعمة المجمدة أو القاسية جداً) مثل العظام(، فهذا قد يثني الحافة ويؤدي إلى فقدان حدة الشفرة .وفي حالة قيامك بتقطيع الأطعمة القاسية :إقطعي بتمرير السكين للخلف والأمام .لا تحركي السكين من جانب إلى آخر.

—استخدمي دائماً لوح تقطيع مصنوع من الخشب أو البلاستيك .لا تقومي بالتقطيع مطلقاً على سطح زجاجي، فخاري أو معدني.

—احفظي السكين في الحافظة الخاصة بها

أو على علاقة مغنطيسية على الجدار. إن حفظ
السكين بالطريقة الصحيحة يحمي حافتها ويطيل
عمرها.

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

ก่อนใช้ครั้งแรก ควรล้างมิดให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

การทำทำความสะอาด

- ควรล้างมิดด้วยมือ เพราะการล้างด้วยเครื่องล้างจานอาจทำให้มิดเสียหายได้ เช่น มิดบิ่น ใบบ่มดผุกร่อนง่าย ด้ามพลาสติกด้าน ไม่เงางาม
- หลังล้างควรเช็ดให้แห้งทันที เพื่อไม่ให้น้ำแห้งเป็นคราบจับบนใบบ่ม
- หลังใช้งาน ควรล้างมิดให้สะอาดและเช็ดให้แห้งทันที เพื่อป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อแบคทีเรียจากอาหารดิบไปยังอาหารที่รับประทานสด เช่น แบคทีเรียจากไก่ดิบที่อาจปนเปื้อนไปกับผักสด

มิดคมใช้ได้ปลอดภัยกว่ามิดที่อู๋ จึงควรลับมิดให้คมอยู่เสมอ มิดที่ใช่ในงานครัวทั่วไป ควรลับมิดสัปดาห์ละครั้ง ใบบ่มนี้ทำจากสแตนเลส สามารถลับคมได้ง่าย โดยใช้ที่ลับมิดที่ทำจากวัสดุที่แข็งกว่าใบบ่ม จึงต้องใช้หินลับมิด หรือที่ลับมิดที่ทำจากเซรามิกหรือเหล็กโครเมียม

มิดที่อู๋มากเนื่องจากใช้งานมาเป็นเวลานาน หรือใช้อย่างไม่ระมัดระวัง ควรนำไปให้ช่างลับมิดลับให้คม เพื่อให้กลับมาใช้งานได้ตามปรกติ

การใช้และการเก็บมิด

- หลีกเลี่ยงการใช้มิดตัดอาหารแช่แข็งหรืออาหารที่แข็งมากๆ เช่น กระดูก เพราะจะทำให้ใบบ่มงอหรือบิ่นได้ ถ้าต้องการใช้มิดตัดอาหารที่แข็ง ให้เฉือนโดยขยับใบบ่มขึ้นลงๆ
- ใช้เขียงไม้หรือเขียงพลาสติกเท่านั้น อย่าใช้แก้ว พอร์ชเลน หรือโลหะรองตัด
- เสียบมิดเก็บไว้ในที่เก็บมิดที่ทำจากไม้ หรือแผ่นแม่เหล็กติดผนัง การเก็บมิดอย่างถูกวิธีจะช่วย

รักษาคมมีด และยืดอายุการใช้งานของมีด

